

Zweigelt 2015

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Granatrot mit violetten Reflexen, in der Nase einladende Beerenfrucht, am Gaumen kraftvoll, lebendige Struktur. Ideal bei 14 – 16°C, Dunkles gebratenes und gegrilltes Fleisch.

Lage &

Vinifikation:

Auf tiefgründigem Löß gewachsen. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach in großen Holzfässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

12,5 %vol, trocken

